

DRINKS.

Giffard Crème de Violette 70cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	GFVE0700
Alcool	16%
Contenu	70cl
Pays	France
Région	Pays de la Loire
Embouteilleur	GIFFARD - Avenue de la Violette 49241 Avrillé Cedex France
Marque	Giffard
Type	Liqueur de fleurs
L'usage	comme apéritif, mélangée avec du vin, ou dans des boissons et des cocktails, par ex. dans le fameux cocktail "Aviation"
Dégustation	des notes florales aux nuances presque crémeuses de violette et de rose.
Désignation commerciale	Liqueur
Détails	fabriquée à partir d'extraits de fleurs de violette
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requis selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



Description

Dans la distillerie française Giffard, fondée en 1885 par un pharmacien nommé Emile Giffard et restée en mains familiales jusqu'à aujourd'hui, on trouve une grande variété de liqueurs et de sirops. Les produits de la série «Crème de Fruits» de Giffard peuvent être servis sur des glaçons, mélangés avec du vin mousseux ou du champagne, ou servis dans le cadre de créations de cocktails fruités. L'arôme authentique pour la Crème de Violette est obtenu par des fleurs de violette, dont les pétales sont violets. Avec cette Crème de Violette, on peut créer divers cocktails, tels que le Lotus Flower Martini, le Blue Car et le Royal Daiquiri. Elle donne à ces boissons non seulement une belle couleur, mais aussi une saveur florale incomparable. La liqueur fait également partie du fameux cocktail Aviation avec du gin, de la liqueur de marasquin et du jus de citron.